

КГУ "Общеобразовательная средняя школа №1" отдела образования Железинского района,  
управления образования Павлодарской области  
АКТ мониторинга качества питания №  
Дата "20" октября 2026 год

Комиссия в составе:

- 1) Бегус Е.А. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Проскурякова Ю.А. - ЗРВР
- 3) Смердина Л.А. - председатель Попечительского совета
- 4) Тебенко Ю.Н. - председатель родительского комитета
- 5) Толмачева В.Н. - представитель родительской общественности
- 6) Роот Н.В. - ЗРАХЧ
- 7) Невтисова И.В. - завхоз интерната и мини-центра
- 8) Свиридова Е.А. - медицинский работник

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                                                                                                  | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения |           | +             |                  |            |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки                                                                                                 |           | +             |                  |            |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню                                                                                                                           |           | +             |                  |            |
| Соблюдение графика работы столовой                                                                                                                                          |           | +             |                  |            |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам                                                                                                       |           | +             |                  |            |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню                                                                                                                              |           | +             |                  |            |
| Организация питьевого режима                                                                                                                                                |           | +             |                  |            |
| Качество готовой продукции                                                                                                                                                  |           | +             |                  |            |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                                                                                               |           |               |                  | нет        |
| Соответствие технологической карте                                                                                                                                          |           | +             |                  |            |
| Контрольное взвешивание 10 порций                                                                                                                                           |           | +             |                  |            |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо                                                                                                                                    |           | +             |                  |            |
| Линия раздачи блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                                                                                                               |           | +             |                  |            |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных)                                                                                                                        |           | +             |                  |            |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)                                                                         |           | +             |                  |            |
| Витаминизация блюда                                                                                                                                                         |           | +             |                  |            |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов                                                                                               |           |               |                  | нет        |
| Использование охлажденной птицепродукции                                                                                                                                    |           |               |                  | нет        |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров                                                                                                                           |           |               |                  | нет        |
| Количество посадочных мест                                                                                                                                                  |           |               |                  | 84         |
| Организация приема пищи                                                                                                                                                     |           |               |                  |            |
| Количество раковин для мытья рук                                                                                                                                            |           |               |                  | 3          |
| Наличие мыла                                                                                                                                                                |           | +             |                  |            |
| Наличие одноразовых или электрополотенц                                                                                                                                     |           | +             |                  |            |
| Состояние мебели                                                                                                                                                            |           | +             |                  |            |
| Средства для обработки столов                                                                                                                                               |           | +             |                  |            |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов                                                                                                                     |           | +             |                  |            |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды                                                                                                                          |           | +             |                  |            |
| Санитарное состояние столовой                                                                                                                                               |           | +             |                  |            |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)                                                                                                                  |           | +             |                  |            |
| Состояние помещений пищеблока                                                                                                                                               |           |               |                  |            |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды»                                                                                                                                   |           | +             |                  |            |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей                                                                                                     |           | +             |                  |            |
| Исправность систем водоотведения                                                                                                                                            |           | +             |                  |            |
| Исправность систем отопления                                                                                                                                                |           | +             |                  |            |
| Исправность систем освещения                                                                                                                                                |           | +             |                  |            |
| Исправность систем вентиляции                                                                                                                                               |           | +             |                  |            |
| Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды                                                                                      |           | +             |                  |            |
| Наличие моющих средств                                                                                                                                                      |           | +             |                  |            |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)                                                                                                   |           | +             |                  |            |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств                                                                                                                                   |           | +             |                  |            |
| Наличие сертификатов на моющие средства                                                                                                                                     |           | +             |                  |            |
| Наличие емкости для сбора пищевых отходов                                                                                                                                   |           | +             |                  |            |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов                                                                                                                                |           | +             |                  |            |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)                                                                                             |           | +             |                  |            |
| Соблюдение поточности:                                                                                                                                                      |           |               |                  |            |
| - сбора «грязной» столовой посуды                                                                                                                                           |           | +             |                  |            |
| - процесса мытья и обработки                                                                                                                                                |           |               |                  |            |
| - хранения чистой столовой посуды                                                                                                                                           |           |               |                  |            |
| Наличие графика уборки и его соблюдение                                                                                                                                     |           | +             |                  |            |

|                                                                                                                                        |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками                            |  | + |  |  |
| Соблюдение условий хранения продуктов                                                                                                  |  |   |  |  |
| Склады                                                                                                                                 |  |   |  |  |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.                                                                      |  | + |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим                             |  | + |  |  |
| Соблюдение товарного соседства                                                                                                         |  | + |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции                                                                              |  | + |  |  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)                                                          |  | + |  |  |
| Санитарное состояние складов                                                                                                           |  |   |  |  |
| Холодильники                                                                                                                           |  |   |  |  |
| Маркировка о назначении холодильного оборудования                                                                                      |  | + |  |  |
| Наличие термометров                                                                                                                    |  | + |  |  |
| Соблюдение товарного соседства                                                                                                         |  | + |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                                                                              |  | + |  |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования                                                                                         |  | + |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб                                                                                          |  |   |  |  |
| Мясной цех                                                                                                                             |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                    |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |  |  |
| Овощной цех                                                                                                                            |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                    |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |  |  |
| Мучной цех                                                                                                                             |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                    |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |  |  |
| Хлебный цех                                                                                                                            |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                    |  | + |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба                                                                      |  | + |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                                                                                         |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |  |  |
| Варочный цех                                                                                                                           |  |   |  |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                    |  | + |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования                                                                                            |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |  |  |
| Хранение и использование яиц                                                                                                           |  |   |  |  |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.                                                                            |  | + |  |  |
| Условия хранения яиц                                                                                                                   |  | + |  |  |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц                                                                                        |  | + |  |  |
| Средство для мытья яиц                                                                                                                 |  | + |  |  |
| Буфет                                                                                                                                  |  |   |  |  |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией                                           |  | + |  |  |
| Наличие ценников                                                                                                                       |  | + |  |  |
| Соблюдение условий хранения                                                                                                            |  | + |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                 |  | + |  |  |
| Санитарное состояние                                                                                                                   |  | + |  |  |
| Документы                                                                                                                              |  |   |  |  |
| Договора с поставщиками продуктов питания                                                                                              |  | + |  |  |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт                                                                       |  | + |  |  |
| Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость            |  | + |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции                                                                                                  |  | + |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд                                                                                               |  | + |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме                                     |  | + |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме                                        |  | + |  |  |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения |  | + |  |  |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм                                            |  | + |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока                                                                           |  | + |  |  |
| Журнал проведения генеральных уборок                                                                                                   |  | + |  |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников                                                                                 |  | + |  |  |
| Наличие программы производственного контроля                                                                                           |  | + |  |  |
| Бытовая комната                                                                                                                        |  |   |  |  |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды                                                                                         |  | + |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников                                                                                    |  | + |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды                                                                                          |  | + |  |  |
| Душевая комната, санузел                                                                                                               |  | + |  |  |

|                                                                                                           |  |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) |  | + |  |  |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки                                                 |  | + |  |  |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,                        |  | + |  |  |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                    |  | + |  |  |
| Наличие москитной сетки                                                                                   |  | + |  |  |

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние столовой и пищеблока хорошее. Сохранены все условия для хранения посуды и маркировки. Все инвентарь в отдельном помещении. Соблюдены все санитарно-гигиенические требования.

Подписи комиссии:

- 1) Бегус Е.А. - председатель комиссии, руководитель школы
- 2) Проскурякова Ю.А. - ЗРВР
- 3) Смердина Л.А. - председатель Попечительского совета
- 4) Толмачева В.Н. - представитель родительской общественности
- 5) Гебенко Ю.Н. - председатель родительского комитета
- 6) Роот Н.В. - заместитель руководителя по хозяйству
- 7) Невтисова И.В. - завхоз интерната
- 8) Свиридова Е.А. - медицинский работник

  
  
  
  
  
  
  
